Sławianin.

TYGODNIK

DLA RZEMIOSŁ, ROLNICTWA, HANDLU, DOMOWEGO GOSPODARSTWA I DLA POTRZEB PRAKTYCZNEGO ŻYCIA W OGÓLNOŚCI.

No. 38.) W SOBOTĘ 10, PAŹDZIERNIKA 1829. (*cena* 22. *gr.*

Aequus uterque labor: aeque juvenemque magistri,
Exquirunt, calidumquae animis, et cursibus acrem.

Virg. Georgic.

Równe trudy zaprzężny jak wiérzchowiec znosi,
Najlepszy koń gdy młody i gdy lekko nosi.

przekład. F. Frankowskiego

ROLNICTWO.— *Instrukcya praktyczna* P. *W. A.* K*reyssig*, *karmienia i tuczenia bydła kartoflami.* (*Dokończenie ze st: 170.*).— *O użyciu kartofli na paszę dla koni roboczych,*— mam naostatek mówić. Otóż zaraz na wstępie uczynię tę uwagę, że tu musi być zaprowadzone insze rozporządzenie w dawaniu karmy, gdyż u tych źwiérząt narzędzia do trawienia, inaczéj są urządzone, przez co one nie potrzebują od-żuwania, a zatém i czasu jakiego ta czynność wymaga, i w ogólności ani można, ani potrzeba im zostawiać tyle czasu za dnia, i oczekiwać pókiby nie strawiły.

Tu więc trzeba tylko bydle w rannych, południowych i wieczornych godzinach do sytości napaść, i na tém mo-

żna poprzestać; ale przy tém trzeba chędogo je trzymać, a w czasie pomiędzy temi popasami do roboty używać.

Koń mierny utrzyma się dostatecznie przy sile, jeżeli dostanie na 24. godzin, 25. funtów kartofli, 2. funty śrutu i 10. funtów siana; zawsze atoli oczyszczenie kartofli od ziemi i piasku powinno tu być staranniéj uskutecznione, gdyż inaczéj konie miałyby obrzydzenie do jedzenia niechlujnéj strawy; tu także potrzeba sporządzać mieszaninę z sieczką, na 24. godzin przed daniem onéj.

Na każdego konia wychodzi także szefel jeden sieczki, która powinna być bardzo drobno rznięta.

Śrut miesza się także z 12ma *Stoof* wody na każdego konia.

Otóż taki cało-dzienny obrok trzeba na trzy równe częśći podzielić, i dawać rano, w południe i wieczorem, jedną taką część rozdzieloną na dwie, lub trzy porcye; przyczém zawsze sieczkę w żłobie należy za każdym razem nalać wodą ze śrutem rozmąconą. Skoro konie ten obrok zjedzą, daje się im wody do woli.

Skoro w wieczor ostatni obrok zjadły, zakłada się im ich porcya siana za drabinę, i wléwa podostatkiem wody do żłobu; właśnie przy dawaniu im obroku rano i w południe, jest stosowna pora do ich chędożenia.

W ten sposób użyte kartofle, nie tylko będą dla koni smaczne i zdrowe, ale nadto utrzymają ich przy siłach; gdyż wodnistość kartofli dostatecznie wsiąknie w sieczkę przymieszaną, a tak trawienie ciągle będzie się mogło dostatecznie odbywać.

Kto może koniowi na każdy popas około 5. funtów dobréj koniczyny lub wyki suszonéj za drabinę założyć, ten nietylko oszczędzi sobie tym sposobem połowę kartofli i sieczki, ale nadto obaczy, że te koniom bardzo posłużą.

Skoro tym sposobem powiedziało się już to, co jest głównego w postępowaniu, należy dodać jeszcze niektóre uwagi o innych zdatnych na paszę korzeniach.

Do tych liczę różne gatunki rzepy, buraków, jako też kalarepy.

Zachęcony tém, co Anglicy o uprawie rzepy na karmę dla bydła napisali, skłoniłem się do sądzenia, że kartofle w tym względzie mogą być zupełnie zastąpione rzepą, a prócz tego wygodniéjsza i tańsza uprawa rzepy, jako też daleko mniéjsze nakłady na siéw, uprawę onéj dla chowu bydła więcéj zalécały. Atoli próba dość znaczna w roku 1817. w téj mierze zrobiona, wnet inaczéj mnie przekonała.

Posiałem i zasadziłem najmniéj 30. morgów burakami, kalarepą, i kilku gatunkami angielskiéj rzepy, z pomiędzy których najlepszą jest ta rzepa, któréj koniec korzenia pionowo się w ziemię zagłębia, a szczyt w postaci krążka spłaszczonego, prawie całkiem na wiérzchu ziemi siedzi.

Miałem zamiar témi pastewnemi korzeniami przywieść do skutku utuczenie stosownéj liczby wołów do ilości ich plonu, jaki otrzymałem, obiecując sobie ztąd już wcześnie pomyślny skutek.

Posiałem takowe i posadziłem wzniesionemi rzędami w zagony, co pługiem ze świéżo gnojonéj ziemi utworzone zostały, które zatém cały nawóz w sobie zgromadzony zawiérały.

Sianie i sadzenie nie miało wiele trudności, gdyż sianie sam uskuteczniłem, a z sadzeniem moi ludzie wnet tak się oswoili i wprawili, że jeden człowiek do 40. kóp wysadek w ciągu dnia posadzić potrafił.

Pora nie była za sucha, ale przeciwnie dość pomyślna dla wzrostu roślin; atoli wraz z rzepą zeszła tak wielka ilość chwastu, a osobliwie łopuchy czyli pszennaku, że

oczyszczenie od niego, nie mało mozołu i pracy kosztowało; pomimo tego jednak uskuteczniło się to starannie, a wysadki w stosownych przerwach za pomocą obsypnika ziemią pokryte zostały. Plon obiecywał więcéj na pniu, a niżeli po zbiorze pokazało się, nie więcéj bowiem z 30. morgów jak 500. szeflów rzepy, zatém ledwie czwartą część tego, coby można było plonu kartoflanego z takiéj gruntu przestrzeni otrzymać, a tak można było go właściwie nazwać nieurodzajem.

Jéj zbiór był prócz tego daleko uciążliwszy, jak zbiór kartofli, gdyż od każdéj rzepy trzeba było nać odrzynać: albowiem jeżeli się rzepa wraz z nacią na kupę kładzie, wnet zaczyna gnić, a nawet już w przeciągu kilku dni.

Ale ta wielka różnica w plonie, jeszcze więcéj pokazała się, przy obróceniu rzepy na paszę; albowiem rzepa ledwo 8. na sto miała stałéj materyi, a buraki i kalarepa nie więcéj nad 17. na sto, i ta mała pożywność wnet się w użyciu na paszę wykazała. Gdyż chociaż wołom każdy z tych trzech gatunków korzeni, o których tu mowa, bardzo smakował, jednakże ledwie ich można było niemi nasycić, a jeden wół, który najwięcéj jeżeli 30. funtów kartofli wprzeciągu dnia jednego mógł spożyć, ledwo przestał na jednym centnarze tych korzeni, i pomimo tego od tak ogromnéj ilości téj paszy nie nabiérał więcéj mięsa, jak od ilości spożytych kartofli, chociaż trzy razy mniéjszéj.

Ponieważ zaś te korzenie pastewne, nawet gdy od naci są oswobodzone, dla swéj zbytniéj wodnistości daleko prędzéj gniją niż kartofle, i daleko więcéj mróz im szkodzi: przeto uprawa ich, w celu użycia na paszę zimową nie może być zalecaną.

Co inszego byłoby, gdyby się sadziło wielką rzepę angielską, która jak się wspomniało na powiérzchni ziemi rośnie, na ugorze mającym zostać się przez zimę pod ję-

czmień, i tę dla owiec w jesieni przeznaczyć, puszczając na nię trzódę. Owce umieją tak rzepę wyjeść, że mało zostawią w gruncie, a nawet te niedogryzki co się zostaną w ziemi, pójdą zgniwszy dla roli na pożytek.

Tym więc sposobem kartofle, i na paszenie bydła użyte, otrzymują wyższość w naszym klimacie: wszakże niechcę zaprzéczać, że w Anglii lub w każdéj innéj łagodnéj strefie, gdzie rzepa na takie przeznaczenie w ziemi może na przezimowanie być zostawiona, i przez bydło wypaszona bez żadnych nakładów na zbiór, ta roślina wielkie przed innemi pastewnemi może dawać korzyści.

Z téj saméj przyczyny, a osobliwie dla trudności, jakie przedstawia wyplenienie chwastu, muszę dać piérwszeństwo kartoflom nawet przed marchwią, chociaż ta równie jak szwedzka rzepa (*Ruta baga*), znacznie większą ilość pożywnéj materyi zawiéra, niż rzepa zwyczajna, a nawet niż kalarepa.

Żaden z tych korzeni pastewnych nie obejdzie się tak małym zachodem i robotą, i żaden tyle materyi pożywnéj nie da, jak kartofle.

Teraz przystępujemy do dania opisu i rysunku powyżéj wzwiankowanéj machiny do rozdrobnienia kartofli służącéj.

F. 4.

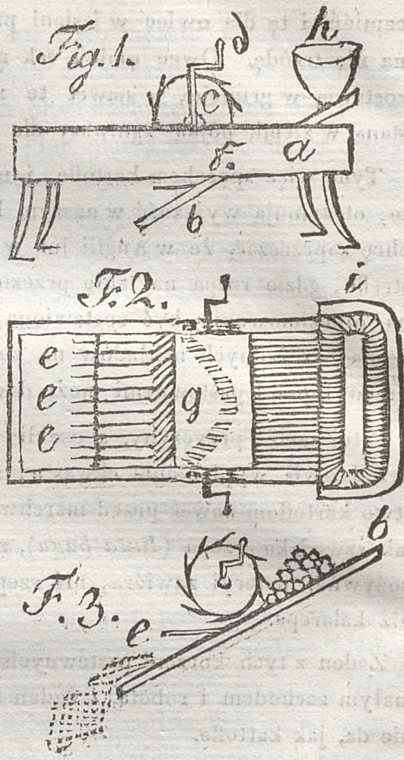


F. 5.



Objaśnienie figur. — Fig. 1. wystawia machinę z boku, mianowicie:

a, jest rama z balów dwu-calowych spojona. Ta ma wewnętrznego wymiaru 4. stóp długości, 2. stóp szérokości, a 1. stopę wysokości, biorąc wymiary te wewnątrz, i jest opatrzona cztérema grubemi nogami, które ją o dwie stóp nad ziemię wznoszą.



b, jest deska gładko wychéblowana, ukośnie przez skrzynię przechodząca, która powinna mieć $1\frac{1}{2}$ cala grubości, i dokładnie przystawać do ramy. Tę deskę utrzymują z każdego boku po dwa łony, które przez ramę na dwa cale głęboko w nią są w puszczone, i tak, że przez wyciągnięcie onych można odjąć tę deskę.

c, jest walec z jędrnego ciężkiego drzewa, który najmniéj $1\frac{1}{2}$ stopy ma średnicy, i takiéj jest długości, aby w poprzek ramy wolno mógł leżyć; ma on na każdym końcu, w samym środku, okrągły żelazny czop na cal jeden gruby, który o parę cali wystaje poza zewnętrzną krawędź ramy, i jest opatrzony rękojeścią *d*, do niego za pośrednictwem korby przytwiérdzoną. Czopy chodzą w żelaznych panwiach, w których za pomocą skoblów s

przytrzymywane. Walec powinien miéć powiérzchnię gładką i równo odtoczoną, i ma tak dokładnie przystawać na swych czopach, aby podczas obrotu nigdzie się nie obciérał. Na każdym końcu walca jest wązka obręcz żelazna nabita, która atoli tak jest wpuszczona, że nad powiérzchnią walca wcale nie wystaje. Te obręcze zabezpieczają walec od pękania.

Ten to walec jest nabity ukośnie, $2\frac{1}{2}$-calowemi kolcami, które *fig.* 4. z góry i z boku wystawione pokazuje. Powinny one tak być wbijane w walec, iżby wszystkie kolce w jednym kierunku ku dołowi stérczały, i z powiérzchnią walca kąt tworzyły. Koniec kolca powinien być u góry trój-graniasty, ku dołowi zaś ostro i kończato zchodzić. Najniższy kolec przypada właśnie w sam środek walca, a dalsze idą w odległości jednego cala od siebie, i każdy o cal jeden wznosi się, a wszystkie po obu stronach tak idą, że każdy kolec ma właśnie równoległy drugi sobie odpowiadający.

Fig. 2. *e*, *e*, *e*, są żelazne noże na 10. cali długie, nie licząc końca do wbicia; te noże są ostre na boku wiérzchnim, i szérokości jednego cala: Te są tak po-wbijane w deskę *b*. o 8. cali mniéj więcéj od dolnego końca na zupełnie prostéj poprzécznéj linii, i przez zakrzywienie ostrego końca na spodniéj powiérzchni deski zamocowane, że spodnia krawędź czyli tylec nożów, z powiérzchnią deski kąt ostry formuje. Noże powinny być wbijane zupełnie równo-odlegle, o cal jeden od drugiego, tak że każdy nóż w przedział pomiędzy kolcami walca przystaje.

Co zaś do deski *b*, ta powinna być tak przystawiona, aby walec w swoim obrocie nicinaczéj jak tylko po samych końcach nożów przechodził.

Skoro walec obraca się, chwytają wtenczas jego kolce, staczające się kartofle, które są na wiérzch deski *b* wsypane, po-

rywają je pomiędzy noże, i ztąd częścią przedarte, częścią rozgniecione kartofle, wypadają w kawałkach od przodu, a tak żaden kawałek po przejściu nie może być większy, jak odległość noży od siebie, a zatém przez żaden taki kawałek bydle nieulegnie niebezpieczeństwu udawienia się. *Fig. 3.* wystawia jasno skutek téj machiny, jak znowu *fig. 4.* postać kolca z przodu i z boku; *fig.* zaś *5.* kształt noża pokazuje.

Przy *e, e, e, fig. 2.* są te noże, dla pokazania ich położenia, zbyt ku przodowi odznaczone, gdyż będąc na swojém właściwém miejscu nie dałyby się z góry widzieć. Powinny one tak przez walec być pokryte, iżby końce nożow niemal na samym walcu, a mianowicie pomiędzy kolcami ociérały się, przez co w żaden sposób kartofle większe, jak przedziały pomiędzy nożami, nie mogłyby przejść nie przekrojone i nie poprzedziérane.

Skuteczność téj machiny jest bardzo znaczna. Kolce przez obrót walca w ruch wprawione, z taką siłą wpadają na staczające się kartofle i rwą je przez walce, że w krótkim czasie kilka szefli kartofli przepędzi się. Sok otrzymujący się przez zgniecenie niektórych kartofli, nie mało się przyczynia, do udzielenia sieczce ich smaku a tém samém do uczynienia takowéj przyjemniéjszą dla bydła.

Siekaczami na obszérnych stolnicach możnaby zapewne równie szybko pewną ilość kartofli z grubszego posiekać; atoli nie można się ustrzedz przy tym sposobie, aby niektóre kawałki nie zostały za wielkie, a znowu aby drugie zbyt drobno nie były posiekane. W każdym zaś razie trudno się spuścić na ludzi, którzy przez niedbalstwo często zbyt duże kawały zostawialiby, jakie dla bydła mogłyby stać się niebezpiecznemi. Wszakże na machinie tego nie można wcale obawiać się.

Najlepiéj jeżeli tyle jest przestrone miejsce nad walcem, aby szefel jeden kartofli mógł być na raz wsypany, czemu można przez danie wyższych ścian bocznych zadosyć uczynić. Jeżeli z resztą dwóch ludzi razem wsypuje, a potém oba kręcą, wtenczas cały taki ładunek niemal w jednéj lub dwóch minutach zmielony bywa.

Czasem trafi się kamiéń pomiędzy kartoflami: otóż gdy ten dostanie się pomiędzy kolce, może złamać kolec na który padnie, albo też zatrzyma obrót machiny. Prawda że tak łatwo nie złamie się kolec, albowiem one przez swe ukośne położenie, doznają oporu nie z boku, ale pionowo z góry. Aby zaś wstrzymać spadający kamiéń, trzeba żeby kartofle nie za blisko walca ztaczały się, ale zawsze żeby pojedyńcza warstwa onych przedstawiała się walcowi, a tego łatwo dokazać można za pomocą léjka z desek zbitego na tylnym końcu deski *b*, przy *h*, umieszczonego. A jeżeli nadto na desce *b*, pomiędzy léjkiem a walcem przybiją się dwie listwy na $\frac{1}{4}$ cala grube, a 4. cale od siebie odległe, wtenczas kamienie któreby się zdarzyć mogły, na listwach zatrzymają się i niestoczą daléj, bo rzadko są one okrągłe; kartofle zaś dla swéj okrągłości, przez wiérzch listwy przetoczą się, i niezostaną przez nię wstrzymane.

Na tém kończy P. Kreyssig swoje dziełko o kartoflach, któreśmy niniéjszém w całkowitości jak najwierniéj i najjaśniéj czytelnikom naszym udzielić starali się, w szeregu artykułów w tomie Iwszym i obecnym IIgim Sławianina umieszczonych, chociaż te nie jeden, ale częściowe tylko czasem nosiły tytuły. Przedmiot ten już sam z siebie bardzo ważny, dla przemysłu krajowego, (albowiem przy obecnych cenach ziemio-płodów, jedynie tylko dobrze prowadzona uprawa jarzyn okopywających się, może być podstawą wszelkiego ulepszonego gospodarstwa rolniczego, i bez niéj chybaby się wrócić trzeba było do dawnego

kosztownego i w obecnych okolicznościach niechybnie stratę przynoszącego ugórowego systemu), my za tém ważniéjszy uznaliśmy, gdy zaszczytnie znany z innych dzieł swoich autor sam zapewnia, że cała osnowa tego pisma o kartoflach, z własnych jego czerpana jest doświadczeń, że każdy w zastosowaniu pewno spostrzeże, iż wszystko było wprzód wypróbowane, i że żadna z podanych tu rzeczy, na czczéj teoryi niepolega.

FARMACYA.— *Wypadki najnowszych badań* P. Gay-Lusac *nad preparatem znanym od dawna pod nazwiskiem* Kermes minerale (wyjęte z *Ann. de Ch. et de Ph. T. 42. str. 87.*).— Podług ostatnich śledzeń P. Berzelius tudzież P. H. Rose, *kermes* ma być po prostu zwyczajnym siarczykiem antymonu, a kolor jego ma jedynie pochodzić z bardzo znacznego rozdrobnienia, to jest z arcy drobnego pyłkowatego stanu.

Dowody podane na poparcie tego składu nie zupełnie mnie zaspakajały: wykonałem dla tego niektóre doświadczenia które mnie skłoniły do utworzenia sobie o naturze *kermesu* zdania inszego, jak PP. Berzelius i Rose a które się zbliża do wyobrażenia jakie niemal wszyscy chémicy o nim mieli, osobliwie od czasu badań P. Robiquet; te doświadczenia są bardzo dawne, i byłbym ich teraz nieogłaszał drukiem, przestając na udzieleniu które, w lekcyach moich publicznych uskuteczniałem, gdyby P. Henry syn, który wydał w ostatnich czasach swą ciekawą pracę nad *kermesem*, niebył zostawił mi dodanie niektórych uwag.

Rozróżniam osady jakie kwas siarkowy wodorodny tworzy w roztworach antymonu, od właściwego *kermesu*, gdyż natura tych rozmaitych związków, jest bardzo różna.

Osad pomarańczowy otrzymujący się, przepuszczając gaz kwas wodorodny siarkowy przez roztwór emetyku (winianu potażu i antymonu), jest wodnikiem piérwszego siarczyka antymonowego. Jakoż, kwas wodorodny chlorowy rozcieńczony, i kamiéń winny (winian kwaśny potażu), nie odbiérają mu niedokwasu, a jeżeli rozpuszczanie następuje, takowemu zawsze towarzyszy wydobywanie się kwasu wodorodnego siarkowego.

Ten siarczyk wysuszony w temperaturze wody wrzącéj, zatrzymuje wodę, ale w ilości niedostatecznéj do utworzenia siarkanu wodorodnego; traci ją co raz więcéj jeżeli mocniéj będzie ogrzéwany, i to trwa aż do 230go stopnia ciepła, ciepłomierza stóstopn., który pozbawić go jest w stanie całkowitéj wilgoci; wtenczas staje się czarnym; trąc na papiérze ten siarczyk, zostawia on także czarne plamy. Zdaje mi się on w tém podobny do wodnika niedokwasu ostatniego żelaznego, który także stopniami traci wodę brunatniejąc coraz mocniéj, w miarę zwiększającego się ciepła, i który dopiéro wtenczas będzie czerwony kiedy całkowicie swą wodę utraci.

Kwas wodorodny siarkowy tworzy także w solucyi chlorka ostatniego antymonowego, osad pomarańczowy, ale ten różni się od osadu jaki daje z tym kwasem tak emetyk jak chlorek piérwszy antymonowy. Jest to wodnik siarczyka ostatniego, ogniem rozkładający się na siarkę, która się ulotnia i na siarczyk piérwszy czarny podobny poprzedzającemu. Należy uczynić uwagę, że siarczyk czarny otrzymany przez wyprażenie wodnika siarczykowego pomarańczowego, trudniéj topi się, jak siarczyk czarny naturalny, wytrzymuje bowiem gorącość lampy wyskokowéj bez stopienia się.

Kermes jak wiadomo jest rozmaity, a przynajmniéj kolorem różniący się, a to według sposobu jakim został

sporządzony. Następujące moje postrzeżenia tyczą się tego *kermesu* który postępowaniem podaném przez Cluzela otrzymuje się.

Piérwsze daje postrzeżenie, że mylonoby się, gdyby myślano że *kermes* nie jest jeszcze czysty, skoro woda w płukaniu jest w stanie zabrać mu jakie części, i dopiéro wtenczas będzie w stanie zupełnéj czystości, gdy wodzie nic nie ustępuje; gdybyśmy bowiem chcieli płukać octan zasadowy miedzi i mnóstwo inszych soli pókiby wodzie zgoła nic udzielały, rozłożylibyśmy one zupełnie. To samo jest i z *kermesem*, za wiele płukania zmieniłoby jego skład. Ale gdzie jest kres przy którym z płukaniem wstrzymać się należy? granicę tę łatwo znaléść, jeżeli się użyje ile możności najmniéj wody do płukań po sobie następujących i tylko dopóty takowe powtarzając, póki pozostałość (na którą przyjmijmy że woda nie ma chémicznego działania) niezawiéra więcéj nad jednę tysiączną, lub jednę dziesięcio-tysiączną część obcych istot.

Kermes w ten sposób opłukany zachowuje się na następujący sposób w próbach.

Kwas wodorodny chlorowy rozcieńczony, kamień winny czyszczony i kwas winny, zabiérają mu niedokwas piérwszy antymonu, bez wypędzania gazu wodorodnego chlorowego.

Kermes taki długo suszony w temp. 25° stóstopn. ciepła, a nawet ogrzany na 100° ciepła tegoż ciepło-miérza jeszcze zatrzymuje wodę. Grzejąc go nad płomieniem lampy wyskokowéj zczernieje, i wydawać będzie wodę, która ma jak to już P. Robiquet dostrzegł, nieco ammonii w sobie. W ogniu cokolwiek większym topi się on, i wzdyma od wydobywającego się gazu podkwasu siarkowego. Cienka warstwa onego na szkle rozciągnięta, daje mu kólor ciemno-czerwony, a roztarty na papiérze, far-

buje go kolorem czerwono-brunatnym. Jest on topliwszy jak czarny siarczyk otrzymany przez wyprażenie wodnika siarczykowego pomarańczowego.

Jeżeli przez *kermes* który został ciepłem pozbawiony wilgoci przepuszcza się gaz wodoród, podczas gdy jest rozgrzany do ciemnéj czerwoności, otrzyma się duża ilość wody i kwasu wodorodnego siarkowego, a antymon będzie zredukowany; ale jak to już się wspomniało pozostałość ob-jawia działanie alkaliczne.

Podług tych wielorakich doświadczeń, nie można zapréczyć, że *kermes* zawiéra w sobie niedokwas i siarczyk antymonu, i że należy go uważać za siarczyk niedokwasu (*oxi-sulfure*). Ilość wody otrzymującéj się rozkładając go wodorodem jest zmienna; można atoli przyjąć za zasadę jego składu, 1. proporcyą niedokwasu piérwszego antymonowego, a 2. siarczyka piérwszego. Jakoż istotnie otrzymywałem aż do 0,9. niedokwasu piérwszego, a P. Henry otrzymał inném postępowaniem jeszcze mniéjszą różnicę.

Niemniéj przeczyć nie można że *kermes*, który został strącony z siarczyka alkalicznego trzymającego go w roztworze jest wodnikiem. Traci on co raz więcéj wody w miarę jak temperatura podnosi się, i staje się czarnym, skoro się zupełnie pozbędzie wilgoci; w moich atoli doświadczeniach nieznalazłem stałego stosunku.

Gdy potaż, soda lub ich węglany działają na siarczyk czarny antymonu, ich kwasoród udaje się do antymonu, z którym tworzy niedokwas piérwszy, a siarka która była w związku z antymonem, zajmie miejsce kwasorodu należącego do alkali, i dla tego to nieotrzymamy *kermesu* warząc siarczyk antymonu z siarczykiem potassiowym nasyconym siarką; ale za pośrednictwem kwasów, tworzy się w roztworze osad pomarańczowy, który wystawiony

na ciepło, daje siarkę i zczérnieje. Tak zwana *siarka złota antymonu* daje taki sam wypadek.

DOMOWE GOSPODARSTWO.— *Smarzenie gruszek bez cukru i bez miodu.*— Obłup gruszki, które chcesz smarzyć. Skórki ich włóż do pomiernego nowego garnka, i nalawszy czystą wodą, gotuj dopóty, aż się dobrze rozgotują. Następnie przecedź przez czyste sito do nowéj rynki, a włożywszy do téj pólewki owe obrane, czyli ostrugane gruszki, zagotuj je dobrze. Tak ugotowane, gdy wystudzisz, będziesz miał smaczniéjsze i dłużéj przechować się dające gruszki, niż te, które w syropie cukrowym lub w miodzie były smażone.

Syrup z płonek czyli z dzikich jabłek kwaśnych.— W nowy garnek nasyp płonek, naléj wodą czystą, i gotuj; a gdy pękać zaczną, powyjmuj je; a do téj polewki dodawszy przyzwoitą ilość tłuczonego cukru, cynamonu i gwoździków, gotuj, aż się dobrze wygotuje, a otrzymasz syrup wybornego smaku (*).

NOWOŚCI z CHÉMII.— *Nowy sposób* P. Quesneville *otrzymania niedokwasu kobaltu w stanie czystym.*— Traktuję bezpośrednio rudę kobaltową kwasem saletrowym nie prażąc jéj poprzedniczo. Paruję roztwór do sucha, i nalewam pozostałą massę wodą. Ten nowy roztwór strącam przez dodawanie z ostrożnością węglanu potażu, aż póki niepostrzegę że z kolei arsenian kobaltu nie zaczyna opadać z rozcieku. Oddzielam za pomocą filtru, arsenian żelaza który właśnie opadł, i doléwam do roz-

---

(*) Artykuły te udzielone i doświadczone przez F. P. Jarockiego Prof. K. W. U.

cieku, roztworu szczawianu kwaśnego potażowego. Po kilku godzinach w całkowitości opadł szczawian kobaltu; żelazo, arszenik, i prawie wszystek nikel pozostaje w roztworze. Osad po dokładném obmyciu może teraz być traktowany ammoniją według postępowania P. Laugier, jeżeli chcemy mieć niedokwas w zupełnéj czystości, i dosyć będzie nalać go na gorąco małą ilością ammonii, która rozpuści najpiérwéj szczawian niklu. W przeciwnym przypadku ilość niklu będąc niezmiernie mała, pozostanie tylko rozłożenie szczawianu kobaltu, żelazem w otwartém naczyniu. Niedokwas kobaltu tym sposobem otrzymany nie zawiéra ani żelaza, ani arszeniku, i tylko arcy-małą odrobiną niklu będzie zanieczyszczony (*Journ. de Pharm. T. XV. p. 291. i 411.*).

TELEGRAF SŁAWIANINA.

— *Nowości lékarskie jakie w ciągu lipca i sierpnia r. b. Paryzkiéj Akademii Umiejętności przedstawione zostały.* — P. Rigal przedstawił Paryzkiéj Akademii Umiejętności rysunek nowego aparatu, który służy do skruszenia kamieni pęcherza moczowego, — tudzież rozprawę opisującą sądę, która ułatwia wprowadzenie narzędzi użytych do skruszenia kamieni w pęchęrzu moczowym; a P. Pamard pisał z *Avignonu* list, gdzie podaje niektóre ulepszenia jakie mogą otrzymać narzędzia do kruszenia kamienia moczowego. P. Nel także z *Avignonu*, oznajmuje nowe udoskonalenia narzędzi do kruszenia tychże kamieni. — Wiadomo, że i w Londynie Dr. King były lékarz szpitala *Hotel-Dieu* w Paryżu, robił operacyą Lithotritii która trwała 20. minut, na 80letnim człowieku, z bardzo szczęliwym skutkiem; kamień miał $\frac{3}{4}$ cala średnicy. Ten lékarz jest także zdania, że narzędzie, może otrzymać wiele ulepszeń.

— List P. Larroque w którym zaprzécza rzetelności próby którą P. Gannal przytoczył, w swéj rozprawie traktującéj o sposobach léczenia suchot płucowych chloryną; a znowu Dr. Cottereau donosi w szczegółach, o nowém wyléczeniu suchot płucowych

za pomocą chloryny, używając do tego osobnego aparatu własnego wynalazku. Pacyent jego był młody człowiek 26letni, który okazywał wszystkie symptomy suchot płucowych według zdania deputacyi na to wyznaczonéj, do któréj P. Dumeril także należał; teraz zdaje się tenże być zupełnie uzdrowiony.

— Ciekawy jest raport P. Dumeril o próbach P. Lugol, wyléczenie ze skrofuł za pomocą jodyny, mających na celu. Pomyślne skutki tego środka jakie przytoczył, są nietylko liczne, ale oraz takie, że można na nich polegać. — Nienależy przemilczéć, że Dr. Alex. Paillard upomniał się o piérwszeństwo użycia soli jodyny w chorobach skrofulicznych — P. Grimaud czytał rozprawę, o sposobie léczenia wścieklizny, *tetanus* i t. p. tudzież o naturze wścieklizny i t. p.— P. Baudelocque rozprawę o *Cefalo-triptii*, gdzie podaje nowy sposób roz-członkowania płodu, z postrzeżeniem, które się pomyślnie udało.— P. Malbouche przedstawił rozprawę o jąkaniu się, a P. Vanier doświadczenia nad sposobem uléczenia czkawki.

— Sławny weteran chirurgów wojskowych Baron Larrey, wydał w języku francuzkim *Klinikę Chirurgiczną*. To dzieło podług zdania P. Dumeril, stanowić będzie pamiętną epokę w umiejętności, jako owoc 40letnich prac i 26. odbytych kampanij; napisane jest z głębokim rozmysłem, i mieści w sobie tak wielki zbiór praktycznie doświadczonych, najciekawszych i najrzadszych przypadków, jakiego żaden podobno chirurg obiecywać sobie nie może.

—P. Vatel wydał Patologiją Weterynarną, która była także Akademii przedstawioną. — P. Otto professór Uniwersytetu Wrocławskiego wydał niedawno w języku niemieckim Pathologiją Chirurgiczną. (Cena 15. złp.).

DOSTRZEŻENIA METEOROLOGICZNE CZYNIONE W OBSERWATORYUM ASTRONOMICZNÉM WARSZAWSKIÉM.

Październ: 1829.	Barometr w cal: i lin: par:	Termom: Réaum.	Hygrometr.	Wiatr	Stan Nieba
2	cal: 28 lin: 0, 21	+ 8°, 9	94°	NW	słońce i chmury
3	27 10, 36	+ 7, 8	94	S-SE	mgła
4	27 6, 39	+ 10, 4	96	S	deszcz
5	27 7, 18	+ 9, 7	95	W	słońce i chmury
6	27 3, 64	+ 8, 3	95	S	pochmurny
7	27 1, 84	+ 6, 7	98	W	deszcz
8	27 0, 66	+ 5, 8	96	W	pochmurny